高英高級工商職業學校　餐飲管理科　科務會議紀錄

一、日　　期：102 年 01 月 05 日 16 時 10 分

二、地　　點：餐飲管理科導師室

三、主　　席：許貞敏 主任

四、出　　席：(出席簽名)　　記　　錄：林慧琪 老師

黃金愛	王明珠	林佩瑋
黃聰明	唐雅玲	林芳怡
高小芸	李佩怡	黃瑞足
林慧琪	林宜萱	張玉梁
林啟南	許博堯	葉書瑋
彭明春	陳立偉	王子銘

五、報告事項	一、課程 1. 本學期的實習科目，請各位老師於課程結束前 1-2 週將成績做好，成績不及格者，沒有補考機會。 2. 請持續加強輔導接受補救教學的學生，並將補救教學的教材、紀錄表、學習單完成批改與填寫，資料製作成電子檔留存，另送一份至教務處備查。 3. 期末實習作業抽查，抽查時間 1/07，共 15 週 15 次。附實習報告抽查結果統計表乙份。 4. 專業科目作業抽查，全校依教務處排定之座號、科目及時間，送至科主任處進行教師作業觀摩及抽查。 二、專題製作 1. 茲訂於 01/28(一)上午 9:00-12:00，辦理教師專題研究成果發表，請所有任課老師將 word 及 ppt 檔上傳至餐管科專題資料夾，並以抽籤方式決定專題發表順序，每位老師的報告時間為 15 分鐘，請做好充足準備，於規定時間內完成研究成果之發表。 勵。 2. 茲訂於 01/31(四)辦理學生專題成果發表，請指導老師充分了解並掌握學生製作專題的狀況，尚未完成 word 及 ppt 檔者，請安排學生於寒假期間到校，繼續專題之製作。每組發表時間為 12 分，專題發表順序以抽籤方式決定。 三、教師研習及其他 1. 茲訂於 01/24-30(四-三)辦理寒假教師研習課程共 3 天計 21 小時，研習的時間及課程內容如附件，請各位老師攜帶工作服帽上課，並請參與教學的老師備妥講義及材料之申購，做好事前的準備工作，以利寒假教師研習之課程順利進行。 2. 請各位老師於放寒假前完成教師數位檔案之建立，以及個人教學檔案的製作，並填寫自我檢核表置於教師教學檔案夾之首頁。 四、技藝學程班 1. 請技藝班任課老師於課程結束後，盡速將技藝班成果冊製作完成，最慢於學期結束前將資料上傳至技藝中心。 2. 請任課老師從每個班級當中，挑選 3 本技藝班課程學習手冊，內容書寫整齊豐富者，繳交至科辦公室備查。 3. 茲訂於 01/21-23(一-三)辦理寒假技藝競賽選手集訓課程，餐旅職群有餐旅服務組、廚藝組、飲料調製組，食品職群有烘焙組、中式麵食組，共 5 組，集訓期間任課教師及課程安排如附件。 4. 再度請技藝學程班任課教師，通知寒假期間技藝競賽集訓選手，確實與家長聯繫，並告知上校車及集訓的時間，讓家長安心，也了解老師及學校的用心。

六、討論事項	1. 討論確認寒假教師研習的課程，請各位老師踴躍提出建議，開設有助於精進教師個人技能與教學的研習項目，由科內教師依個人專長自行上課研習，如需外聘業師協助研習課程，亦可提出討論，會後確認定案。 2. 實習教室管理工作檢討： (1)環境衛生的改善：日前實習教室諸多蒼蠅肆虐，造成環境管理上的漏洞，經向學校申請紗窗的裝設，已解決此問題。 (2)實習教室安全標語不足，已完成增設，以加強工場安全管理的相關規範。 (3)中 A 的櫥櫃不敷使用，已購買消毒櫃存放器具。 (4)滅火器底部生鏽，已全面換新的塑膠底座。
七、臨時動議	無
八、散　　會	下午 5 點 10 分

科主任		實習主任	實習主任 林重仁	教務主任	教務主任 林　泰	校長	校長 陳德松

高英高級工商職業學校實習報告抽查結果統計表

科別：餐飲管理科　　抽查日期:102 年 元 月 07 日

班級	任課老師	應交人數	實交人數	實作情形			份量		進度		批改			抽查週別	備註
				多數用心	部分認真	多數敷衍	適當	過少	符合	不符合	詳細	尚佳	未批改		
餐1-1	龔聰莉	49	49	V			V		V		V			第15週	中餐1
餐1-2	林絜涵	24	24		V		V		V			V		第15週	中餐1
餐1-3	林絜涵	25	25		V		V		V		V			第15週	中餐1
餐1-4	鄭美足	54	54	V			V		V		V			第15週	中餐1
餐1-5	林慧琪	51	51	V			V		V		V			第15週	中餐1
餐1-6	于佩珍	52	52	V			V		V		V			第15週	中餐1
餐1-7	林慧琪			V			V		V		V			第15週	中餐1
餐2-1	林啟南	45	45	V			V		V		V			第15週	中餐3
餐2-2	許博貴	49	49	V			V		V		V			第15週	中餐3
餐2-4	龔聰莉	53	53	V			V		V		V			第15週	中點1
餐2-5	高少芸	51	51	V			V		V		V			第15週	中點1
餐2-6	林啟南	54	54	V			V		V		V			第15週	中點1
餐2-8	高少芸	25	25		V		V		V			V		第15週	中餐3
餐2-1	林啟南	45	45		V		V		V			V		第15週	烘焙1
餐2-2	林啟南	49	49	V			V		V		V			第15週	烘焙1
餐2-4	林佩瑋	53	53		V		V		V			V		第15週	西點點心1
餐2-5	林佩瑋	51	51	V			V		V			V		第15週	西式點心1
餐2-6	謝碧霜	54	54		V		V		V			V		第15週	西式點心1
餐2-7	謝碧霜	22	22	V			V		V			V		第15週	烘焙1
餐2-1	黃金雯	45	45	V			V		V		V			第15週	飲料調製1

餐2-2	黃金雯	49	49	V			V		V		V			第15週	飲料調製1
餐2-4	唐雅珍	53	53	V			V		V			V		第15週	飲料調製1
餐2-5	唐雅珍	51	51	V			V		V			V		第15週	飲料調製1
餐2-6	黃金雯	53	53	V			V		V			V		第15週	飲料調製1
餐2-8	唐雅珍	25	25	V			V		V			V		第15週	飲料調製1
餐3-1	呂昭霖	47	47	V			V		V		V			第15週	西餐烹調1
餐3-2	許博貴	47	47		V		V		V			V		第15週	西餐烹調1
餐3-3	林慧琪	36	36	V			V		V		V			第15週	西餐烹調1
餐3-5	呂昭霖	46	46	V			V		V		V			第15週	西餐烹調1
餐3-6	許貞敏	49	49	V			V		V		V			第15週	西餐烹調1
餐3-4	許博貴	52	52	V	V		V		V		V			第15週	西餐烹調1
														第　週	

抽查人員: 餐管科主任許貞敏 1/5　　實習主任: 實習主任林重仁 1/5　　校長: 校長陳德松

高英高級工商職業學校101學年度
餐管科辦理學生專題製作期末實務研習實施計畫

壹、依據：

一、本校「中長程發展計畫」。

二、本校101學年度高職優質化計畫－子計畫「101-4強化技能致用，精進學生專業能力。」

三、本科教師及學生專題製作實際需要。

貳、目的：

一、提升學生專業技能水準，增進專題製作之能力。

二、配合專題製作課程實施，指導學生創意專題製作。

三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科。

肆、研習時間：102年01月14日下午12:50~15:50，共3小時。

伍、研習內容：專題製作指導。

陸、指導教授：高雄餐旅大學　劉秀慧教授。

柒、參加人員：餐飲管理科專業科目教師、餐管科三年級學生。

捌、經　　費：由本校編列預算支付，經費概算表如【附件一】。

玖、參加教師由本校授予研習證明。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。

高英高級工商職業學校101學年度
餐管科辦理學生專題製作成果發表研習實施計畫

壹、依據：

一、本校「中長程發展計畫」。

二、本校101學年度高職優質化計畫－子計畫「101-4強化技能致用，精進學生專業能力。」

三、本科教師及學生專題製作實際需要。

貳、目的：

一、提升學生專業技能水準，增進專題製作之能力。

二、配合專題製作課程實施，指導學生創意專題製作。

三、提升學生專業技能水準，培養未來升學或就業之競爭力。

參、辦理單位：餐飲管理科。

肆、研習時間：102年01月31日上午09:00~12:00，共3小時。

伍、研習內容：專題製作指導。

陸、指導教授：高雄應用科大 李明聰教授、高雄餐旅大學 劉秀慧教授、樹德科大 宋玉麒教授

柒、參加人員：餐飲管理科專業科目教師、餐管科三年級學生。

捌、經　　費：由本校編列預算支付，經費概算表如【附件一】。

玖、參加教師由本校授予研習證明。

拾、本計畫呈校長核定後實施，修正時同。